

## Chardonnay Spätlese



**Boden** fruchtbarer Löss

**Ertrag** 4000 kg

**Vinifizierung** Lese am frühen Morgen, kurze Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Angärung im Edelstahltank, danach Unterbrechung durch Kühlung um die Restsüße zu erhalten, Ausbau auf Feinhefe - 3 Monate

**Alkohol** 12,0 %vol

**Restzucker** lieblich

**Charakteristik** exotischer Fruchtkorb, helles Dörrobst, Honignoten, komplex - vollmundig und ausgewogen am Gaumen, schmeichelnde Restsüße mit langem Abgang

**Serviertemperatur** 10-12°C

**Trinkreife** sofort bis 8 Jahre nach Abfüllung

**Speiseempfehlung** sehr vielseitig einsetzbarer Speisbegleiter; passt sich vielen Gerichten gut an: typisch österreichische Küche, aber auch Asiatisches